



*Unipa Surabaya*

**BAB I  
PENDAHULUAN**



## PENDAHULUAN

### A. Latar Belakang

Indonesia terkenal dengan hasil buah tropisnya, salah satunya yaitu buah nanas. Walaupun menurut sejarahnya, nanas berasal dari Brazil yang kemudian dibawa oleh para pelaut Spanyol dan Portugis ke Indonesia sekitar tahun 1599. (Afrianti, 2010).

Varietas nanas yang banyak ditanam di Indonesia adalah golongan *Cayenne* dan *Queen*. Nanas *Queen* dipilih dalam penelitian ini karena lebih banyak ditanam oleh masyarakat umum terlebih lagi harga bibit yang relatif murah, aromanya harum, dan warna kulit buah kuning cerah (Putri dkk., 2017).

Tanaman buah nanas (*Ananas Comosus*) merupakan tanaman yang termasuk golongan tanaman tahunan. Susunan yang terdapat pada buah nanas yaitu akar, batang, daun, bunga dan buah. Akar nanas dapat dibedakan menjadi akar tanah dan akar serabut. Akar melekat pada pangkal batang dan termasuk akar serabut, kedalaman perakaran pada media tanah yang baik antara lain 30-50 cm. Batang merupakan tempat melekatnya akar, daun, tunas, dan buag. Batang tanaman nanas cukup panjang 20-25 cm, tebal dengan diameter 2,0-3,5 cm, beruas-ruas pendek. Daun nanas memiliki panjang 130-150 cm, lebar antara 3-5 cm, daun berduri tajam meskipun ada yang tidak berduri dan tidak memiliki tulang duri. Jumlah daun tiap batang sangat bervariasi antara 70-80 helai. Nanas memiliki rangkaian bunga majemuk pada ujung batang. Bunga bersifat hermiprodit, kedudukan diketiak daun pelindung. Masa pertumbuhan bunga dari bagian dasar menuju bagian atas membutuhkan sekitar 10-20 hari. Waktu dari menanam sampai terbentuk bunga antara 6-16 bulan (Suprianto, 2016).

Tanaman Nanas (*Ananas comosus* (L.) Merr) merupakan salah satu tanaman buah yang banyak dibudidayakan di Indonesia. Tanaman ini mempunyai banyak manfaat terutama pada buahnya. Industri pengolahan buah nanas di Indonesia menjadi prioritas tanaman yang terus dikembangkan. Selain dapat dikonsumsi sebagai buah segar juga dapat diolah menjadi berbagai macam makanan dan minuman, seperti selai, sirup, dan buah dalam kalengan (Syah dkk, 2015).

Riau adalah salah satu daerah penghasil nanas yang cukup besar yaitu telah memproduksi tanaman nanas 94.129 ton/tahun. Salah satu sentra budidaya nanas di Riau adalah Kabupaten Siak. Kondisi agroklimat yang baik dan memiliki kondisi tanah berupa gambut menjadikan Siak sangat bagus untuk budi daya tanaman nanas (Badan Pusat Statistik Riau, 2018).

Nanas merupakan bahan pangan dengan nilai gizi yang cukup tinggi dan lengkap, seperti protein, lemak, karbohidrat, mineral, kandungan air 90% dan kaya akan kalium, kalsium, iodium, sulfur, klor, biotin, vitamin B12 serta vitamin E (Kumaunang dan Kamu, 2011 dalam jurnal penelitian putri mardiana, 2017).

Nanas mengandung serat yang berguna untuk membantu proses pencernaan, menurunkan kolesterol, dan mengurangi resiko diabetes serta penyakit jantung (Winastia, 2011 dalam jurnal penelitian putri mardiana, 2017).

Serat yang terdapat di setiap 150 gram nanas matang setara dengan separuh dari jeruk, selain itu nanas juga mengandung mineral dan vitamin C yang bagus (Lestari dkk., 2018).

Indonesia terkenal dengan negara yang kaya akan makanan ringan dan aneka kue kering, salah satu kue kering yang sangat terkenal di Indonesia adalah cookies. Cookies merupakan salah satu jenis biskuit yang dibuat dari adonan lunak, berkadar lemak tinggi, relative renyah bila dipatahkan dan penampang potongannya bertekstur padat (SNI 01-2973-2011).

Cookies dengan penggunaan tepung non-terigu biasanya termasuk ke dalam golongan short dough. Biskuit yang tergolong sebagai short dough berbeda dengan biskuit golongan lainnya. Biskuit golongan ini terbuat dari adonan yang kurang elastis dan kurang mengembang. Jumlah lemak dan gula didalam adonan memberikan plastisitas dan kesatuan adonan tanpa adanya atau sedikit sekali pembentukan jaringan gluten. Bahan yang digunakan dalam pembuatan cookies dibedakan menjadi bahan pengikat (binding material) dan bahan pelembut (tenderizing material). Bahan pengikat terdiri dari tepung, air, susu bubuk, putih telur, dan cocoa, sedangkan bahan pelembut terdiri dari gula, lemak dan minyak (shortening), bahan pengembang, dan kuning telur (BSN, 2011).

Cookies merupakan makanan yang cukup populer. Cookies merupakan pangan praktis karena dapat dimakan kapan saja dengan pengemasan yang baik, cookies memiliki daya simpan yang relatif panjang. Cookies dapat dipandang sebagai media yang baik sebagai salah satu jenis pangan yang dapat memenuhi kebutuhan khusus manusia. Berbagai jenis cookies telah dikembangkan untuk menghasilkan cookies yang tidak hanya enak tapi juga menyehatkan (Manley, 2000).

Cookies dibuat dari bahan dasar tepung dan bahan-bahan tambahan lain yang membentuk suatu formula, sehingga menghasilkan cookies dengan sifat struktur tertentu. Formula pembuatan cookies bermacam-macam, hal ini tergantung dari sifat-sifat bahan mentah yang digunakan (I Hui, 1991, dalam jurnal penelitiannurcahyani, 2016).

*Cookies* pada saat ini umumnya hanya menggunakan bahan dari tepung terigu yang ditambah flavor dengan bahan alami maupun sintesis. Peran gluten yang terdapat pada tepung tidak terlalu diutamakan pada saat pembuatan *cookies*, sehingga dapat di formulasikan dengan bahan lain. Penambahan *puree* daging dan *puree* empulur nanas pada pembuatan *cookies* diharapkan dapat mengurangi jumlah gula yang ditambahkan dalam adonan dan diduga akan mempengaruhi karakteristik fisikokimia dan sensori *cookies* yang dihasilkan (Lestari dkk., 2018).

Seiring dengan perkembangan zaman di Indonesia, maka berpengaruh pula terhadap perkembangan kuliner yang berada di Indonesia, dengan tingkat permintaan pasar yang begitu pesat terhadap jenis kue kering terutama *cookies*. Maka, saya berfikir untuk menciptakan sebuah inovasi baru terhadap olahan *cookies*, dimana *cookies* yang berada pada pasaran biasanya hanya berupa *cookies* dengan *cocochip*, *butter cookies*. Namun *cookies* yang akan saya buat memiliki rasa dan warna yang berbeda. Pada inovasi yang saya buat menggunakan bubuk sari buah nanas sebagai penambah rasa dan penganti warna.

Berdasarkan latar belakang tersebut peneliti ingin mengetahui pengaruh penambahan sari buah nanas dalam pembuatan *cookies*. Terhadap tingkat kesukaan masyarakat dan uji organoleptik.

## **B. Batasan Masalah**

Berdasarkan latar belakang di atas maka permasalahan dalam penelitian ini dibatasi pada :

1. Pembuatan *cookies* dengan empat konsentrasi penambahan sari buah nanas yang berbeda yaitu 50%, 45%, 40%, 35%.
2. Pengaruh Pembuatan *cookies* sari buah nanas dengan menggunakan empat konsentrasi yang berbeda terhadap uji organoleptik dan tingkat kesukaan masyarakat Ds. Patianrowo Rw. 05, Rt. 01 Kec. Patianrowo, Kab. Nganjuk

## **C. Rumusan Masalah**

Berdasarkan uraian diatas, maka rumusan masalah dalam penelitian ini adalah sebagai berikut :

1. Bagaimanakah pengaruh penambahan sari buah nanas pada pembuatan *cookies* pada 4 konsentrasi yang berbeda yaitu 50%, 45%, 40%, dan 35% terhadap sifat organoleptik?
2. Bagaimanakah pengaruh penambahan sari buah nanas pada pembuatan *cookies* terhadap daya terima masyarakat terhadap uji organoleptik dan tingkat kesukaan masyarakat Ds. Patianrowo Rw. 05, Rt. 01 Kec. Patianrowo, Kab. Nganjuk?

#### **D. Hipotesis**

Hipotesis adalah jawaban sementara terhadap masalah yang bersifat praduga karena masih harus dibuktikan kebenarannya (<https://wikipedia.org/>). Berdasarkan teori di atas, maka diajukan hipotesis sebagai berikut:

1. Hipotesis Kerja ( $H_a$ )
  - a) Ada perbedaan yang signifikan pada hasil jadi cookies sari buah nanas dengan persentase 50%, 45%, 40% dan 35% ditinjau dari uji organoleptik
  - b) ada perbedaan yang signifikan pada hasil jadi cookies sari buah nanas dengan persentase 50%, 45%, 40% dan 35% ditinjau dari tingkat kesukaan masyarakat Ds. Patianrowo Rw. 05, Rt. 01 Kec. Patianrowo, Kab. Nganjuk
2. Hipotesis Nol ( $H_0$ )
  - a) Tidak ada perbedaan yang signifikan pada hasil jadi cookies sari buah nanas dengan persentase 50%, 45%, 40% dan 35% ditinjau dari uji organoleptik
  - b) Tidak ada perbedaan yang signifikan pada hasil jadi cookies sari buah nanas dengan persentase 50%, 45%, 40% dan 35% ditinjau dari tingkat kesukaan masyarakat Ds. Patianrowo Rw. 05, Rt. 01 Kec. Patianrowo, Kab. Nganjuk

## **E. Tujuan Penelitian**

Tujuan penelitian yang ingin dicapai adalah :

1. Mendiskripsikan pengaruh penambahan sari buah nanas dengan empat konsentrasi yang berbeda yaitu 50%, 45%, 40%, dan 35% pada pembuatan cookies terhadap sifat uji organoleptik?
2. Mendiskripsikan pengaruh penambahan sari buah nanas pada pembuatan cookies dengan persentase 50%, 45%, 40% dan 35% terhadap daya terima masyarakat Ds. Patianrowo Rw. 05, Rt. 01 Kec. Patianrowo, Kab. Nganjuk

## **F. Manfaat Penelitian**

Hasil penelitian ini diharapkan bermanfaat, yakni :

1. Memperoleh informasi tentang pengaruh penambahan bubuk sari buah nanas pada cookies sesuai dengan sifat organoleptiknya dan tingkat kesukaan pada masyarakat
2. Penelitian ini dapat dimanfaatkan sebagai referensi bagi peneliti selanjutnya.
3. Membuka pola pikir masyarakat agar bisa memanfaatkan buah nanas menjadi berbagai bentuk olahan lainnya dan mengetahui cara pengolahan dan variasi yang tepat untuk menghasilkan produk cookies nanas yang berkualitas